

Scharfes Süßkartoffelgratin

90—100 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird er Ofen auf 200° C vorgeheizt. Dann wird die Butter mit dem Ahornsirup und dem Olivenöl erwärmt und gut verrührt zu einer cremigen Masse.
2. Im nächsten Schritt werden die Süßkartoffeln geschält und anschließend in sehr feine, dünne Scheiben geschnitten. Je dünner, desto knuspriger wird das Ganze.
3. Nun wird eine Auflaufform ein wenig mit der cremigen Masse bestrichen. Danach etwas Salz darüber mahlen. Nun werden die dünnen Scheiben kreisförmig in der Form arrangiert.
4. Jetzt wird der Rest der Buttermasse darüber verteilt und nochmals mit einer Prise Salz verfeinert. Der Auflauf kommt nun in den Ofen. Die Backzeit beträgt etwa 40 Minuten. Es empfiehlt sich jedoch zwischendurch die Kartoffeln zu kontrollieren.
5. In der Zwischenzeit kann nun die Sauce zubereitet werden. Hierfür wird die Kokosmilch mit der Crème fraîche und der Kotányi Piri Piri Gewürzmischung kurz in einem Topf erhitzt. Alles sollte sorgfältig verrührt werden, für eine besonders cremige Sauce.
6. Sobald der Auflauf fertig ist, sollte dieser für einige wenige Minuten auskühlen. Mit der Sauce garnieren und gehacktem Koriander verfeinern.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Süßkartoffeln
3 EL	Butter
3 EL	Olivenöl
1 TL	Ahornsirup
60 ml	Kokosmilch
120 g	Crème Fraîche
1	Handvoll frischen Koriander
1 EL	Piri Piri Gewürzzubereitung
1 Prise	Meersalz jodiert grob